Dinas Pariwisata
Daerah Istimewa Yogyakarta

visiting jogja

wonderful indonesia

# PANGURIPAN

Trilogi dalam Kehidupan

Edisi I 2026 | UMKM KALURAHAN CANDEN DAN PATALAN

## Dari Tangan *Lokal,* Untuk Global

UMKM sebagai
Wajah Pariwisata
Indonesia

DESTINASI
Menjelajahi Pesona
Jetis Lewat Produk Lokal

INOVASI
UMKM Kreatif
yang Menginspirasi

# Salam Redaksi

***Menjemput Api Panguripan: Catatan dari Tanah Jetis***

Pembaca yang Budiman,
Ada sebuah larik luhur yang dirawat oleh waktu di tanah Jawa: "*Urip iku nggawa urup*." Bahwa hidup bukanlah seonggok bilangan hari yang pasrah digilas zaman, melainkan sebuah percikan api. Ia harus menyala, menerangi gulita, dan menghangatkan jiwa-jiwa di sekitarnya.

Menjelang pertengahan tahun 2026 ini, kami—Tim KKN-PPM UGM "**Semanis Jetis**"—beruntung dapat meluruhkan jemari kami ke dalam tanah, keringat, dan denyut nadi Kapanewon Jetis. Di sanalah, lembar demi lembar majalah *Panguripan: Trilogi dalam Kehidupan* ini dilahirkan. Kami hadir bukan membawa cetak biru yang kaku untuk mengubah wajah Jetis, melainkan datang bagai penyuling; memoles intan-intan potensi lokal yang berserak di perdesaan agar memancarkan daya tarik ragawi sekaligus kemilau maknawi.

Nama "**Semanis Jetis**" adalah doa yang kami rapalkan dalam kerja nyata. Rasa manis di tanah ini tidak dikecap oleh lidah, melainkan dirasakan oleh jiwa yang menyaksikan *memayu hayuning bawana*—sebuah keharmonisan semesta, yang dalam hal ini dirasakannya kesejahteraan yang merata dan keluhuran budi pekerti berjalan beriringan.

Melalui lensa UMKM dalam volume perdana ini, kami mengajak Anda berkelana menyusuri empat dusun yang merawat tiga pilar universal manusia: Pangan, Sandang, dan Kesehatan.

Di Ngupit-Patalan, kami menyaksikan bagaimana singkong tak sekadar menjadi akar di dalam tanah, tetapi bertransformasi menjadi *Mi Des* dalam wujud *frozen food* dan instan—sebuah revolusi pangan lokal yang menolak tunduk pada modernisasi, bersanding dengan riak air dari ketahanan akuakultur Ikan Segar MBS.

Melangkahlah lebih jauh ke Gerselo, kita dapat menyaksikan tradisi dipintal dengan ketelitian rupa. Anda akan mencium aroma nostalgia dari Kue Satu "**Iqbal**", sekaligus menyaksikan kelincahan jemari Kayana Craft yang menyuling tokoh wayang menjadi suvenir korporat modern. Sebuah asimilasi cerdas yang membuktikan bahwa masa lalu dan masa depan bisa berdansa dalam satu ruang.

Saat kaki menginjak Canden, kita disambut oleh benteng hijau pelestari bumi. Di sana, para sesepuh desa—Mbah Pujowiyono, Mbah Lanjar, hingga Mbah Salbiyah—dengan setia membungkus Tempe Koro menggunakan daun jati dan pisang. Di dusun yang sama, kepulan asap dapur Salma Boga menggerakkan roda ekonomi ratusan tangan, sementara anyaman rotan Mayes Kraft terus mengikat erat memori kultural kita.

Perjalanan ini kami pungkasi di Kiringan, dusun yang menjadi perwujudan sejati dari pilar Kesehatan. Kiringan adalah tempat di mana tanah menyembuhkan raga. Melalui Unoi Mandiri, Jamu Rizky Berkah, dan Jamu Mitra Sehat, ramuan empon-empon yang dahulu digendong di atas jarik rahim pariwisata masa lalu, kini telah bermutasi menjadi produk herbal modern tanpa kehilangan berkah aslinya. Langkah kaki di dusun ini kian harum dipagari oleh estetika visual Anum Florist.

Pembaca yang terhormat,
Majalah Panguripan ini bukanlah sekadar katalog dagang yang dingin. Ia adalah dokumen etnografis. Ia adalah rekaman luhur tentang manusia, tanah, dan daya cipta yang menolak menyerah. Kami mempersembahkan tulisan ini sebagai jembatan dari tingkat tapak perdesaan Bantul menuju panggung pariwisata global.
Selamat membaca, selamat meresapi percikan api kehidupan dari Jetis. Semoga kehangatannya sampai ke hati Anda.

Salam hangat dan pengabdian,
Redaksi Majalah Panguripan Tim KKN-PPM UGM "Semanis Jetis" 2026

Koordinator Pelaksana:

Fadillah Akbar

Anggota Tim KKN-PPM UGM Semanis Jetis:

Alberta Delana Timur Astari, Alfonsa Lova Diva Gita De Lova, Alifah Nabila Syarafinasari, Andhika Wahyu Wicaksana, Atika Dwi Aryanti, Chory Melah Septianingrum, Cut Siti Mutia Arifin, Dafinna Nabila Syahira, Davin Jekonia Mahardika Sinulingga, Dawson Benedict Joseph, Griselda Kayla Shadrina, Isnaindita Annafiah, Lufvia Titana Lestari, Mahardika Agus Rifa'i, Muhammad Farid Azzam, Naufal Kurniawan, Nazura Dzaata Yumni Jamal, Pranan Jaya Surya Irnadi, Romana Aulia Al, Tiara Anggun Cahyani, Walther Samuel Pandiani Hutagaol, dan Zalfauzzarqa Az-Zahra.

*“Puji syukur kehadirat Tuhan atas kesadaran untuk bersyukur dalam menikmati semesta. Alam telah memberikan banyak jalan kehidupan yang memberikan kita kesempatan mencintai dan dicintai. Kebahagiaan belum tentu menghampiri mereka yang memiliki segalanya, namun kebahagiaan akan menghampiri mereka yang bersyukur.*

*Mahasiswa KKN-PPM UGM “SEMANIS JETIS” telah menuntaskan tugasnya dengan melukiskan bagian wajah Kalurahan Patalan dari dua padukuhan yaitu Ngupit-Patalan dan Gerselo. Tuntas pengabdian yang ditandai dengan penerbitan majalah bilingual Panguripan : Trilogi dalam Kehidupan memberikan warna lain dalam penyajian dan cara pandang yang filosofis.*

*Penyajian dalam bilingual yang didalamnnya terdapat dokumentasi etnografis sebagai media promosi digital-visual diharapkan dapat merangsang dan mengungkit masyarakat khususnya pelaku UMKM menuju internasional dengan tidak melupakan akar filososi pedesaan.*

*Pemerintah Kalurahan Patalan merasa beruntung dan berterima kasih mendapatkan sentuhan Mahasiswa KKN-PPM UGM. Adanya gambaran baru potensi lokal yang mungkin tertimbun beberapa saat menjadikan semangat masyarakat bersama Pemerintah Kalurahan Patalan untuk kembali semangat menggali potensi potensi lokal.*

*KKN-PPM UGM telah mengaplikasikan urip nggawa urup. Semoga pengalaman di Kalurahan Patalan ini berguna bagi semesta. Perjuangan masih panjang dan teruslah menyala di mana berada.”*

**Sayudi Anom Jayadi,**
**Lurah Patalan 2018 - 2026.**

**Beja, S.H., M.H.Li,**
**Lurah Canden 2020 - 2028.**

*Apresiasi tertinggi saya haturkan kepada Tim KKN-PPM UGM "Semanis Jetis" 2026 atas dedikasi dan karyanya dalam menyusun majalah fitur "Panguripan: Trilogi dalam Kehidupan". Kehadiran para mahasiswa di tengah masyarakat dusun-dusun Kalurahan Canden telah memberikan warna baru dan energi positif, khususnya dalam memetakan potensi lokal dari sudut pandang Pangan, Sandang, dan Kesehatan.*

*Melalui majalah ini, rekam jejak perjuangan, kreativitas, dan denyut nadi UMKM lokal di Canden berhasil didokumentasikan dengan sangat apik dan profesional. Kami berharap esai visual dan narasi yang tertuang di dalamnya tidak hanya menjadi pengingat atas sinergi yang telah terjalin selama masa KKN, melainkan juga menjadi pemantik bagi kemajuan ekonomi kreatif dan kemandirian warga Kalurahan Canden ke depan.*

*Terima kasih atas pengabdian tulus yang telah ditinggalkan di bumi Canden. Selamat membaca, semoga karya ini membawa manfaat luas bagi kita semua.*

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

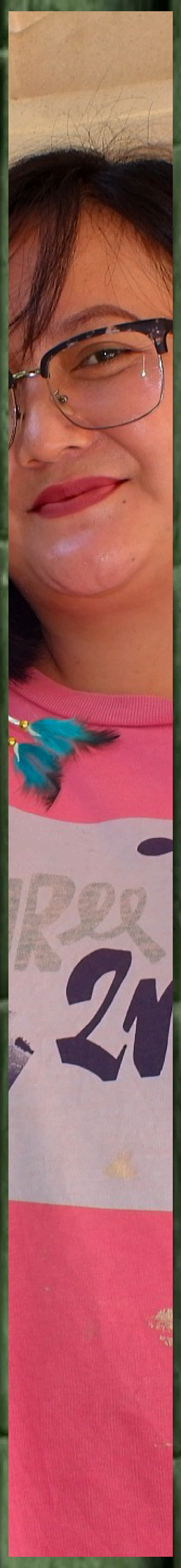
# Table of Content


1

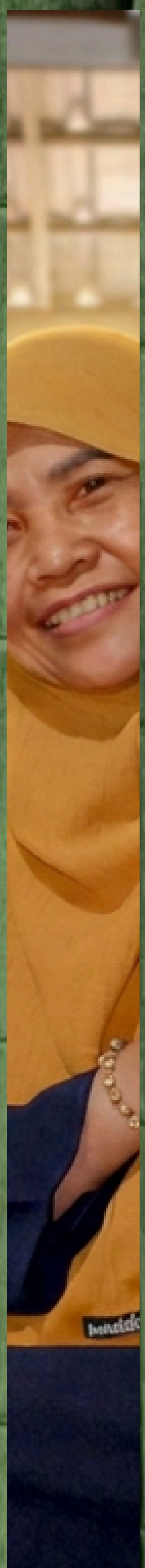
DUSUN CANDEN
Menjelajahi Pesona
Kampung Perajin Tempe

4

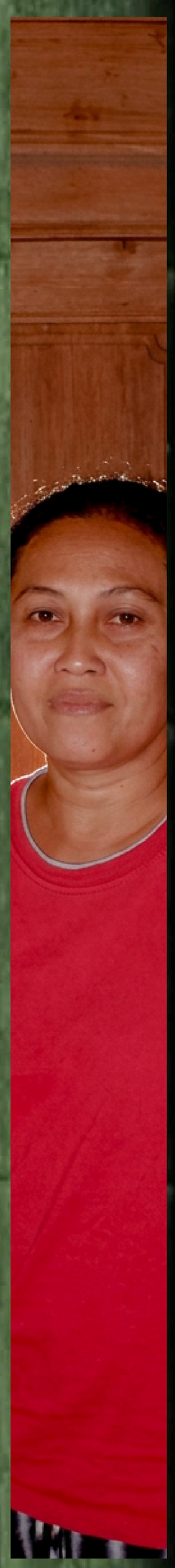
6



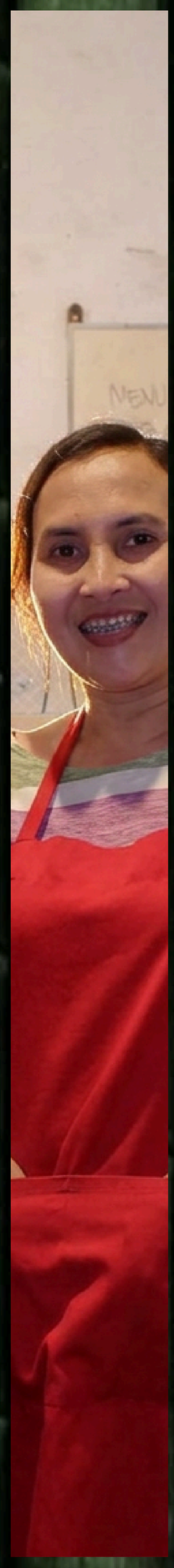
8



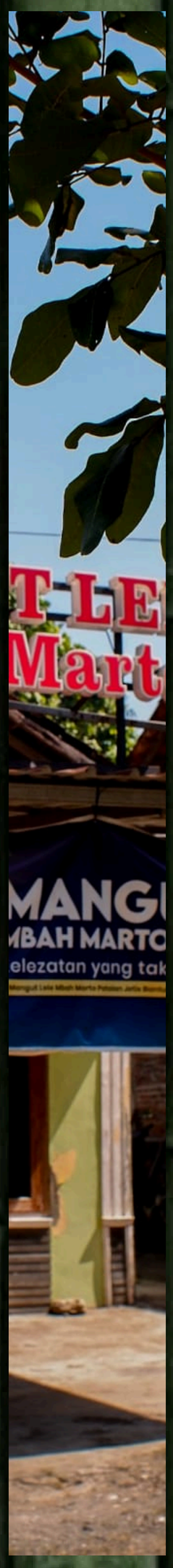
11



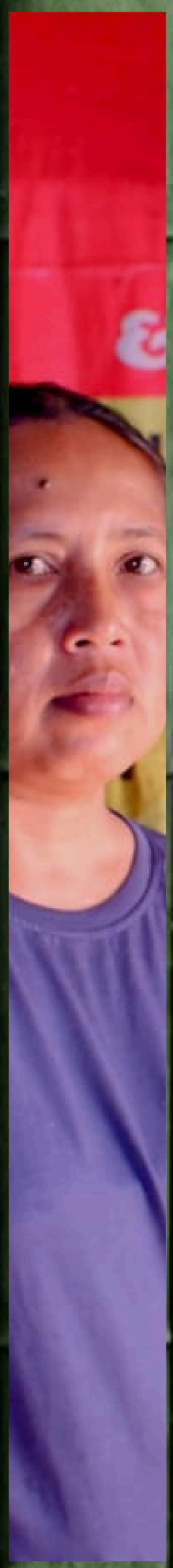
14



17



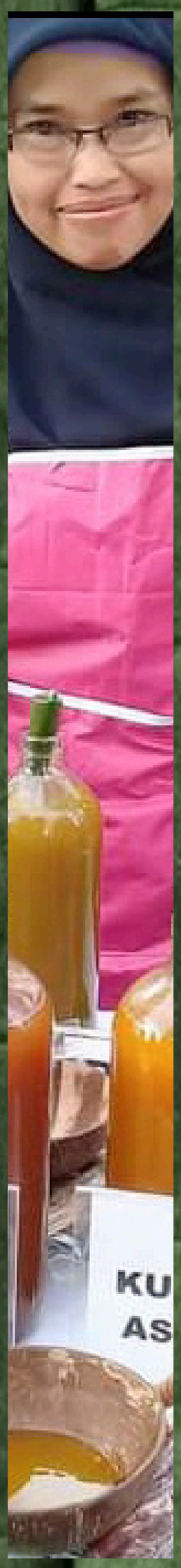

19





*Panguripan Magazine* | Edisi I 2026

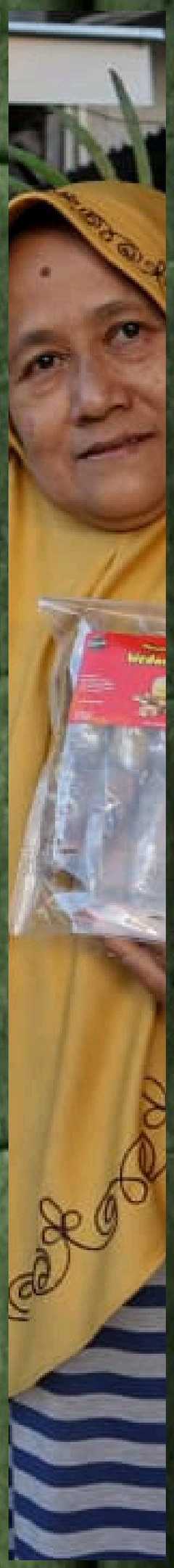
21



23

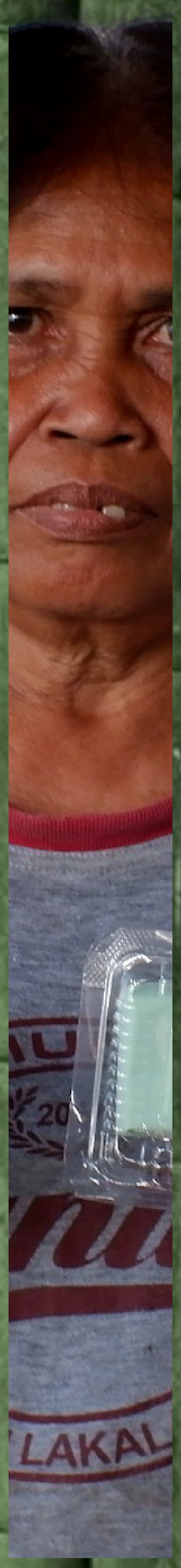
25

27

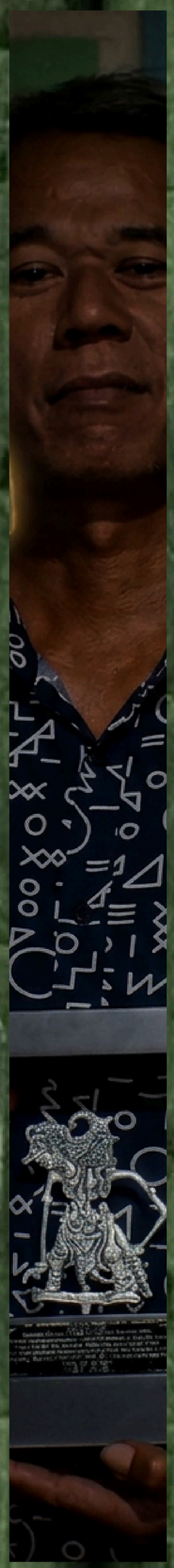


28

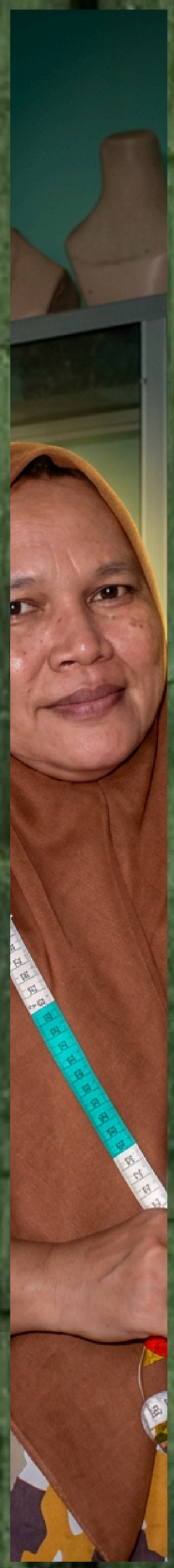
31



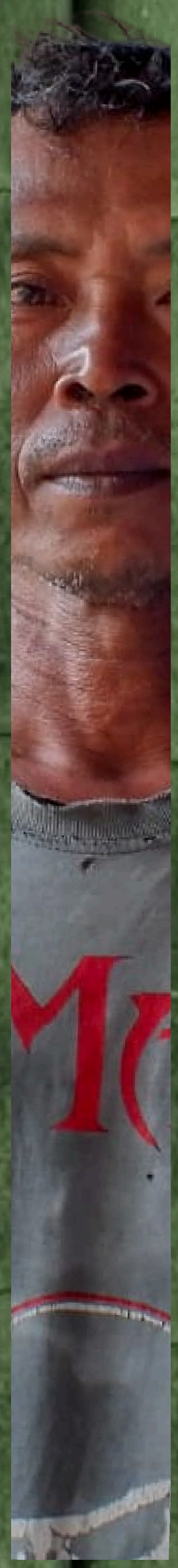
34



37



39



DUSUN KIRINGAN

Menjelajahi Pesona
JDesa Wisata Jamu

DUSUN GERSELO

Menjelajahi Pesona
Jetis Lewat Produk Lokal

SEMANIS JETIS

# Dusun Canden

*Menapakkan kaki di Dusun Canden, Kelurahan Canden, Kapanewon Jetis, Kabupaten Bantul, adalah sebuah perjalanan melintasi waktu di mana tradisi dipeluk dengan erat. Sudut bersahaja di Daerah Istimewa Yogyakarta ini bukan sekadar hamparan lanskap perdesaan biasa, melainkan sebuah benteng hijau yang dengan teguh merawat warisan kuliner Nusantara di tengah derasnya arus modernisasi. Di tanah ini, denyut nadi perekonomian masyarakat bergerak selaras dengan pelestarian alam, melahirkan ekosistem ekonomi kreatif yang berakar kuat pada kearifan lokal.*

*Melalui catatan singkat ini, kami mengajak Anda menyelami episentrum kebanggaan Dusun Canden: UMKM Tempe Daun Tradisional. Di saat dunia mulai terbiasa dengan kepraktisan plastik, para pengrajin legendaris Canden—seperti Mbah Pujowiyono, Mbah Lanjar, hingga Bu Fathonah—memilih jalan sunyi untuk tetap setia menggunakan bungkus daun jati dan daun pisang alami.*

*Bukan sekadar perihal pembungkus, tempe daun Canden adalah mahakarya eco-culinary premium. Di dalam setiap lipatan daunnya, terdapat warisan resep turun-temurun, konsistensi cita rasa yang otentik, dan komitmen mendalam untuk menjaga bumi.*

*Semoga untaian kata ini mampu menjadi gerbang yang mengantarkan Anda untuk lebih menghargai setiap butir dedikasi yang tumbuh dari dapur-dapur produksi di Dusun Canden. Selamat menjelajahi keaslian rasa dan keluhuran tradisi yang abadi.*



Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# Kampung Perajin Tempe

Alkisah, tradisi pembuatan tempe di Dusun Canden bermula dari kreativitas subsisten masyarakat agraris dalam menyiasati ketahanan pangan. Pada masa paruh kedua abad ke-20, ketika akses terhadap sumber protein hewani masih menjadi kemewahan bagi masyarakat perdesaan Bantul, kedelai dan kacang-kacangan lokal hadir sebagai juru selamat. Tangan-tangan terampil para leluhur di Canden mulai menjinakkan ragi, membiarkannya tumbuh dalam kehangatan ruang, dan membungkusnya dengan apa yang disediakan oleh alam sekitar: daun pisang yang tumbuh di pekarangan dan daun jati yang meranggas di perbukitan.

Keunikan utama yang menjaga eksistensi tempe Canden tetap kokoh hingga hari ini adalah kesetiaan mutlak mereka pada pembungkus alami. Ketika gelombang modernisasi dan kepraktisan plastik mulai menginvasi industri pangan pada medio 1980-an, para pengrajin tempe di Canden justru memilih jalan sunyi yang berbeda.

# Tempe Mbah Pujo

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# Tempe Mbah Miyem

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# Tempe Koro Mbah Salbiyah

2

SCAN HERE

SCAN HERE

SCAN HERE

SCAN HERE

SCAN HERE

# VICA CRAFT JOGJA

## VICA ANGGRAINI APRILIA

Vica Craft Jogja adalah UMKM kreatif yang berbasis di Dusun Canden, Kapanewon Jetis, Bantul, dengan spesialisasi pada produksi suvenir dan kerajinan tangan estetis. Mengambil ceruk pasar industri suvenir dan oleh-oleh yang dinamis, Vica Craft Jogja secara cerdik menangkap tren pasar modern melalui lini produk unggulannya, yaitu gantungan kunci dan dekorasi *dream catcher* (penangkap mimpi).

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Fokus utama Vica Craft kini terletak pada pembuatan kerajinan estetis bernilai ekonomi tinggi, seperti lampion biopori dan gantungan kunci dream catcher dengan variasi ukuran satu hingga tiga bulu. Menggunakan bahan premium jenis bulu rawis, produk ini hadir dalam rentang harga yang sangat terjangkau—mulai dari Rp15.000 hingga Rp22.000—serta dibalut dengan sebelas varian warna yang memikat mata.

Guna menjangkau pasar yang lebih luas, Vica Craft mengadopsi sistem pemasaran modern melalui Shopee secara daring, sekaligus menjaga pasokan luring secara konsisten setiap dua hari sekali menuju kawasan wisata Candi Prambanan sebagai komoditas suvenir andalan.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Vica Craft memulai langkah resminya pada Desember 2021, lini usaha ini lahir dari sebuah kisah estafet keluarga yang menyentuh.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Awalnya, sang ibu merintis produksi pensil bulu di bawah bimbingan seorang juragan. Setelah ibundanya berpulang, sang mitra bisnis mempercayakan kelangsungan produksi langsung kepada Mbak Vica. Di bawah pengelolaannya yang dinamis, Vica Craft bertransformasi menjadi ruang produksi aktif berskala rumahan yang dibantu oleh dua hingga tiga orang warga lokal guna memutar roda ekonomi sekitar.

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# Salma Bolen

SRI WIDAYATI

**Salma Boga adalah industri kuliner rumahan di Dusun Canden yang didirikan sejak tahun 2011. Usaha ini memproduksi beragam varian makanan tanpa bahan pengawet dan hanya menggunakan gula asli, mulai dari pesanan snack box dan nasi box, jajanan pasar (pastel, risol, mochi, puding, pie), hingga kue premium seperti Wingko Harumsari, bolen, chiffon, roll cake, bakpia reguler, bakpia pusing (thousand layer), serta kue kering musiman menjelang lebaran.**

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MAYES CRAFT

## Budi Karyati

Mayes Craft adalah usaha kerajinan tangan di Dusun Canden yang didirikan oleh Ibu Budi Karyati pada 14 Mei 2014. Berawal dari motivasi pemenuhan kebutuhan ekonomi untuk mencari penghasilan tambahan, usaha ini kini telah tumbuh menjadi wadah pemberdayaan sosial yang produktif bagi ibu-ibu di lingkungan sekitar. Beraktivitas setiap hari Senin sampai Sabtu dari jam 08.00 hingga 16.00 WIB, Mayes Craft fokus pada penciptaan barang-barang kerajinan tangan berkualitas yang menonjolkan keunggulan pada bentuk yang unik, detail yang rapi, serta kreativitas yang tinggi.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Dalam rantai distribusinya, seluruh produk unik ini dikirimkan ke satu lokasi mitra strategis mereka, yaitu perusahaan eksportir ternama PT Out Of Asia. Oleh karena itu, detail harga produk Mayes Craft bersifat eksklusif dan tidak dipublikasikan secara umum guna menjaga regulasi serta profesionalisme pelayanan ekspor tersebut.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026
9

# Dusun Ngupit - Patalan

Dusun Ngupit, yang terletak di Kelurahan Patalan, Kapanewon Jetis, Bantul, dikenal sebagai episentrum inovasi pangan lokal berbasis ketela di Yogyakarta. Mengintegrasikan potensi agraris dan akuakultur, dusun ini berhasil menggerakkan roda ekonomi perdesaan melalui kemandirian pangan. Ikon utama kebanggaan wilayah ini adalah Mi Des (Mie Pedes), olahan mi tradisional berbahan dasar singkong yang memiliki cita rasa khas dan telah resmi ditetapkan sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh Dinas Kebudayaan berkat keunikan dan nilai historisnya yang kuat.

Lentera sejarah Mi Des di dusun ini terus menyala melalui dua lini keluarga legendaris yang merawat resepnya lintas generasi. Lini pertama dirintis oleh Mbah Pawiro Sentono sekitar tahun 1967, yang kemudian estafetnya diteruskan oleh Ibu Yani pada 1988, hingga kini dijaga autentisitasnya oleh Mbak Anik sejak tahun 2002. Sementara itu, lini keluarga Mbak Catur, yang telah merintis usaha sejak 1960-an, berhasil membawa kuliner ini melompat ke era modern. Bersama suaminya, Bapak Agus, Mbak Catur menciptakan inovasi Mi Des instan tanpa pengawet yang kini telah mengantongi izin PIRT dan sertifikasi halal, membawa cita rasa tradisional Patalan menembus pasar yang lebih luas dan praktis.



Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MIE DES MBAK CATUR

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Miedes Mbak Catur adalah salah satu ikon kuliner legendaris di Dusun Ngupit-Patalan yang saat ini dikelola oleh Mbak Catur bersama sang suami, Bapak Agus. Dedikasi warung ini dalam melestarikan olahan mi berbahan dasar singkong telah mengakar kuat sejak tahun 1960-an saat dirintis oleh sang simbah, yang kemudian diteruskan oleh ibundanya pada tahun 1987. Mbak Catur sendiri telah ikut membantu usaha ini sejak tahun 1996, hingga akhirnya berbekal pengalaman matang tersebut ia mendirikan warung mandiri pada tahun 2009 dan menetap di wilayah Gaduh sejak Maret 2017. Beroperasi setiap hari mulai pukul 17.00 hingga 00.00 WIB, warung ini tidak hanya menyajikan Miedes siap saji yang otentik, tetapi juga menyajikan variasi menu pelengkap yang menggugah selera seperti nasi goreng, nasi godhog, magelangan, bihun goreng, mi lethek, bakmi ayam, dan capcay dengan harga yang sangat terjangkau berkisar antara Rp10.000,00 hingga Rp17.000,00 per porsi.

Menolak menyerah pada keterbatasan jarak dan waktu, Mbak Catur dan Bapak Agus melahirkan inovasi revolusioner berupa Miedes instan basah tanpa bahan pengawet yang telah diproduksi sejak sebelum pandemi COVID-19. Melalui eksperimen ketat pada ketahanan mi dan bumbunya, produk ini sukses menghadirkan kepraktisan tanpa meluruhkan cita rasa tradisional, dengan daya simpan mencapai satu minggu di suhu ruang atau hingga 1-2 bulan di dalam lemari pendingin. Produk inovatif yang telah mengantongi izin PIRT dan sertifikasi halal ini dikemas untuk penyajian dua porsi, yang tersedia dalam varian Miedes Godog seharga Rp12.000,00 dan Miedes Goreng seharga Rp14.000,00 per kemasan. Langkah hilirisasi ini, bersama dengan rekam jejak eksperimen Miedes instan keringnya, menjadi bukti nyata bagaimana kuliner berbasis ketela khas Patalan mampu bertransformasi menjadi produk modern yang bernilai ekonomi tinggi.

## MIE DES INSTAN DAN CUP

Oleh : Chory Meilah S. | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MI DES ASELI MBAK ANIK

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Miedes Aseli Mbak Anik merupakan perintis utama sekaligus penjaga autentisitas kuliner legendaris khas Dusun Ngupit, Kelurahan Patalan. Berlokasi strategis di Jl. Ngupit, Jetis, Bantul, warung yang dikelola langsung oleh Mbak Anik ini beroperasi setiap hari mulai pukul 17.00 hingga 00.00 WIB. Akar sejarah usaha ini memegang peranan krusial dalam peta gastronomi Bantul, di mana formulasi mi tradisional berbahan dasar singkong ini pertama kali diciptakan pada tahun 1967–1968 oleh sang kakek, Mbah Pawiro Sentono. Estafet resep rahasia keluarga tersebut kemudian diturunkan kepada Ibu Yani pada tahun 1988, hingga akhirnya tongkat kepemimpinan usaha diserahkan sepenuhnya kepada Mbak Anik sejak tahun 2002. Dedikasi lintas generasi dalam merawat keaslian bahan dan proses pembuatan inilah yang membawa Miedes resmi diakui sebagai Warisan Budaya Takbenda oleh Dinas Kebudayaan.

Sebagai episentrum cita rasa asli, warung ini secara konsisten mempertahankan kelezatan Mi Des yang bertekstur kenyal khas ketela dengan banderol harga yang sangat merakyat, yakni Rp10.000,00 per porsi. Tidak hanya menyajikan menu utama Miedes goreng dan rebus dengan berbagai pilihan level kepedasan yang menantang selera, Mbak Anik juga memperkaya khazanah menunya dengan ragam kuliner tradisional Jawa lainnya. Konsumen dapat menikmati variasi menu seperti nasi goreng, nasi rebus, magelangan, mi lethek, mi bihun jawa, abangan, hingga menu inovatif kekinian seperti mi galak. Keberadaan Miedes Aseli Mbak Anik hingga hari ini menjadi bukti nyata bagaimana ketahanan pangan lokal berbasis singkong mampu bertransformasi menjadi identitas budaya yang dicintai dan terus diburu oleh para pencinta kuliner melintasi zaman.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MANGUT LELE MBAH MARTO

Oleh : Chory Meilah S. | Semanis Jetis 2026

# BAGI PENGGEMAR IKAN LELE....

Mangut lele merupakan hidangan khas berbahan dasar lele yang terlebih dahulu diasap menggunakan sabut kelapa, sehingga menghasilkan aroma asap yang khas. Mangut Lele Mbah Marto telah berdiri sejak puluhan tahun lalu. Pada awal usahanya, Mbah Marto menjajakan mangut lele dengan cara digendong dan berkeliling selama kurang lebih 40 tahun. Seiring bertambahnya pelanggan, beliau kemudian membuka warung di kawasan Institut Seni Indonesia (ISI) Yogyakarta. Sejak tahun 2018, warung tersebut berpindah ke Patalan dan terus beroperasi hingga sekarang.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Salah satu pengalaman yang menjadi daya tarik warung ini adalah suasana penyajiannya yang sederhana dan akrab. Pengunjung diperbolehkan masuk ke area dapur untuk melihat langsung proses penyajian, mengambil mangut lele langsung dari wajan, serta memilih sendiri lauk pendamping, sayur, dan nasi sesuai selera.

Meskipun Mbah Marto telah wafat, usaha ini tetap dilanjutkan oleh generasi kedua, yaitu anak beliau dan dibantu cucu beliau, yang terus mempertahankan resep dan cita rasa warisan keluarga.

Oleh : Chory Meilah S. | Semanis Jetis 2026



SCAN HERE

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MBS Ikan Segar Tawar dan Laut

MARZUKI

MBS Ikan Segar Tawar dan Laut adalah unit usaha penyedia komoditas perikanan terintegrasi di Kelurahan Patalan yang didirikan dan dikelola oleh Bapak Marzuki. Berlokasi strategis di Jl. Parangtritis No. 14,5, Jetis, Bantul, usaha yang beroperasi setiap hari pukul 07.00 hingga 17.00 WIB ini menjadi salah satu pilar penting dalam mendukung ketahanan pangan dan pemenuhan kebutuhan protein masyarakat. Berdiri sejak kurang lebih 12 tahun yang lalu, MBS Ikan Segar mengawali langkahnya dengan berfokus pada sektor pembibitan ikan lele sebelum akhirnya berkembang pesat menangkap peluang pasar yang lebih luas.

Seiring tingginya kepercayaan konsumen, lini produk yang ditawarkan kini bertransformasi menjadi sangat beragam, mencakup berbagai varietas ikan air tawar hingga hasil laut segar seperti gurame, tuna, tongkol, salem, cumi-cumi, udang, dan tenggiri.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Tidak berhenti pada komoditas mentah, Bapak Marzuki juga melakukan hilirisasi produk dengan menghadirkan varian olahan siap konsumsi, salah satunya adalah lele goreng bercita rasa gurih yang higienis. Inovasi ini tidak hanya memberikan nilai tambah bagi usaha, tetapi juga menyajikan solusi praktis bagi masyarakat modern yang mendambakan konsumsi ikan segar berkualitas tinggi setiap harinya.

SCAN HERE

# Dusun Kiringan

Menyusuri jalanan Dusun Kiringan, Kelurahan Canden, Kapanewon Jetis, Bantul, adalah sebuah perjalanan menyelami warisan leluhur yang hidup dan menghidupi. Sudut asri di Daerah Istimewa Yogyakarta ini telah lama mengukuhkan eksistensinya sebagai Desa Wisata Jamu yang sarat akan nilai budaya dan kearifan lokal. Denyut nadi kehidupan di Dusun Kiringan bergerak seirama dengan kepulan asap dari dapur-dapur produksi herbal, di mana tradisi meracik kesembuhan alami dari alam tetap terjaga murni di tengah gempuran era modern.

Kekuatan utama yang menggerakkan ekosistem Desa Wisata ini terletak pada militansi sektor UMKM Jamu lokalnya yang sebagian besar digerakkan oleh para perempuan perajin jamu gendong legendaris. Melalui sentuhan inovatif, komoditas kesehatan tradisional berbasis empon-empon ini kini telah naik kelas menjadi produk unggulan yang higienis, mulai dari jamu segar siap minum hingga varian instan bubuk berdaya saing tinggi. Kiringan bukan sekadar destinasi rekreasi, melainkan sebuah simbol nyata dari ketahanan kesehatan perdesaan yang mandiri, berdaya secara ekonomi, dan konsisten merawat kesehatan bangsa langsung dari akar rumahnya.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# UNOI MANDIRI

UNUN MATOYAH

Unoi Mandiri adalah salah satu pionir inovasi olahan herbal di Desa Wisata Jamu Kiringan yang dirintis oleh Ibu Unun bersama sang suami sejak akhir tahun 2016. Berlokasi di Dusun Kiringan, Canden, Jetis, Bantul, unit usaha yang beroperasi setiap Senin hingga Sabtu pukul 09.00 - 17.00 WIB ini memiliki kisah metamorfosis usaha yang luar biasa. Sebelum mendedikasikan diri pada dunia herbal, Ibu Unun mengawali langkahnya dari sektor kuliner jalanan dengan berjualan batagor dan jajanan keliling. Titik balik transformatif terjadi ketika beliau mengikuti pelatihan inovasi jamu dari Dinas Koperasi DIY atas rekomendasi tokoh masyarakat setempat. Bermodalkan uang saku pelatihan sebesar Rp260.000,00, Ibu Unun secara gigih memulai produksi jamu instan skala rumahan tanpa merek yang dipasarkan di lingkungan sekolah anaknya, hingga akhirnya resmi mengukuhkan legalitas usaha secara bertahap mulai dari PIRT, IUMK, HAKI atas merek "Unoi Mandiri" pada tahun 2018, serta sertifikasi halal pada tahun 2019.

Nama "Unoi Mandiri" yang diadaptasi dari gabungan nama anggota keluarga ini menjadi simbol keteguhan yang teruji nyata, terutama saat pandemi COVID-19 melanda. Di tengah mandeknya sektor kuliner lain, momentum ini justru menjadi lonjakan besar bagi Unoi Mandiri yang fokus mengembangkan diversifikasi produk herbal. Melalui kolaborasi riset program pengabdian masyarakat Universitas Airlangga, lini produknya melompat jauh melampaui jamu konvensional. Kini, Unoi Mandiri menawarkan khazanah produk yang sangat kaya dan adaptif terhadap pasar modern melalui kanal digital (WhatsApp, Facebook, Instagram, dan Shopee), mulai dari aneka jamu instan dan celup, wedang uwuh, simplisia, minuman rempah, jamu segar, hingga inovasi unik berupa selai kunyit asem dan es krim herbal. Lebih dari sekadar bisnis, Ibu Unun kini aktif mengabdi sebagai mentor pelestari budaya jamu bagi berbagai Kelompok Wanita Tani (KWT) dan menjalin kemitraan strategis dengan Puskesmas Jetis 2 serta Dinas Kesehatan setempat, menegaskan posisinya sebagai pilar kesehatan perdesaan yang mandiri dan berdampak sosial luas.

SCAN HERE

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# Jamu Rizki Barokah

Jamu Rizki Barokah merupakan representasi otentik dari keteguhan tradisi empon-empon di Dusun Kiringan yang dikelola secara profesional oleh Bu Murjiyanti. Sebagai figur sentral yang dipercaya menjabat sebagai Ketua Kelompok Perajin Jamu Dusun Kiringan sejak tahun 2013, usaha yang dirintisnya ini memanggul warisan adiluhung tiga generasi. Estafet keahlian meracik keafiatan alami ini bermula dari sang nenek yang menjajakan jamu gendong dengan berjalan kaki di wilayah Pundung, dilanjutkan oleh ibundanya, hingga akhirnya resmi diteruskan oleh Bu Murjiyanti sejak tahun 1985. Dengan jam operasional setiap hari pukul 09.00 hingga 15.00 WIB, dedikasi sepanjang lebih dari 41 tahun ini telah bertransformasi dari sekadar rutinitas menyusuri perbukitan terjal Imogiri dengan tenggok gendong seharga Rp75,00 per gelas, menjadi sebuah industri rumahan modern yang kini menempati fasilitas rumah produksi representatif hasil fasilitasi akademis Universitas Muhammadiyah Yogyakarta (UMY) sejak Februari 2024.

Sebagai pelopor legalitas usaha di klusternya, Jamu Rizki Barokah telah mengantongi izin P-IRT dan NIB resmi, menjadikannya standar acuan bagi para perajin jamu lain di Kiringan. Komitmen Bu Murjiyanti terhadap kualitas teruji dari keteguhannya menjaga orisinalitas bahan baku dan takaran resep tradisional, meskipun harus berhadapan dengan fluktuasi harga pasar yang kerap memangkas margin labanya. Di samping mempertahankan lini jamu gendong keliling legendaris (kunyit asem, beras kencur, uyup-uyup, dan wedang uwuh), warung ini sukses melakukan hilirisasi produk melalui varian inovatif kemasan modern. Konsumen dapat menikmati kepraktisan sirup kunyit asem, sirup beras kencur, sirup jahe, hingga varian bubuk instan seperti kelor instan, kunyit bubuk, kulit manggis bubuk, temulawak instan, dan kayu manis instan berdaya simpan tinggi yang dibanderol mulai dari Rp15.000,00 hingga Rp25.000,00 per botol—sebuah langkah adaptif yang membawa cita rasa herbal Kiringan menembus pasar nasional hingga kancah internasional.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# MITRA SEHAT

SUTRISNO

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

SCAN HERE

Jamu Mitra Sehat merupakan episentrum edukasi herbal dan konseptor utama di balik lahirnya Desa Wisata Jamu Kiringan yang diinisiasi oleh Bapak Sutrisno. Berlokasi di Wonolopo, Canden, Jetis, Bantul, unit usaha yang beroperasi setiap hari pukul 09.00 - 20.00 WIB ini berakar dari kisah perjuangan kesehatan pribadi Pak Sutrisno yang sejak belia mengalami ketergantungan obat kimia, hingga akhirnya menemukan kesembuhan lewat racikan herbal mandiri berbasis literatur kedokteran saat duduk di bangku SMP. Keberhasilan ramuan tersebut dalam menyembuhkan penyakit kronis keluarganya lambat laun bertransformasi menjadi sebuah gerakan sosial-ekonomi bernilai tinggi sejak jenama "Mitra Sehat" mulai dirintis pada tahun 1998. Visi Pak Sutrisno tidak berhenti pada profitabilitas bisnis, melainkan meluas pada pelestarian lingkungan dengan memelopori gerakan menanam Tanaman Obat Keluarga (TOGA) di setiap pekarangan warga, sebuah inisiatif monumental yang mengantarkannya sebagai Ketua Desa Wisata Jamu Kiringan secara resmi melalui SK Bupati pada tahun 2016.

# DJAMPIKOE

SADILAH

Djampikoe merupakan wujud nyata kelestarian jamu tradisional lintas generasi di Dusun Kiringan yang kini dikelola secara dinamis oleh Ibu Sadilah. Usaha yang berakar dari warisan sang ibunda sejak sebelum gempa bumi tahun 2006 ini mengalami evolusi identitas yang matang, mulai dari penyebutan awal "yuks, Njamu" hingga akhirnya bertransformasi menggunakan jenama resmi "Djampikoe". Pasca-kepulangannya merantau dari Semarang, Ibu Sadilah merintis jaringan pasarnya sendiri dari nol secara mandiri sejak tahun 2011, hingga akhirnya atas saran sang ibu, jalur distribusi keduanya diintegrasikan demi efisiensi jangkauan pelanggan. Dengan dedikasi waktu keliling yang sangat panjang mulai pukul 10.00 hingga 19.00 WIB, wilayah edarnya merambah luas melintasi kompleks pertokoan, sekolah-sekolah di Yogyakarta, area Sewon, hingga Pasar Bantul.

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

# Anum Florist

Oleh : Cut Siti Mutia Arifin | Semanis Jetis 2026

SCAN HERE

Anum Florist merupakan usaha budidaya tanaman hias berskala rumahan di kawasan Jetis yang lahir dari buah ketekunan seorang ibu rumah tangga sekaligus pekerja paruh waktu, di mana penamaan usahanya didedikasikan dari nama putri ketiganya, Anum. Mengawali langkah dari hobi mengoleksi tanaman sejak lima tahun lalu, unit usaha sampingan yang kini menginjak usia dua tahun ini berkembang pesat setelah sang pemilik secara otodidak mempelajari teknik propagasi flora via platform digital. Anum Florist bertransformasi menjadi produsen spesialis bibit Bougenville unggulan dengan teknik okulasi (sisip/tempel) presisi yang mampu menghasilkan hingga lima variasi warna bunga berbeda dalam satu pohon indukan, melampaui teknik tanaman tempelan biasa di pasaran.

Mengelola puluhan varietas atau sekitar 60-an identity (ID) Bougenville di pekarangan rumahnya—serta didukung lahan pembibitan sekunder di Purworejo dan Magelang—gerai botani ini tidak hanya mengandalkan Bougenville dan Aglonema sebagai produk terlarisnya, melainkan juga membudidayakan tanaman dolar hingga bunga sepatu, membuktikan bahwa keterbatasan waktu di sela sistem kerja shift mampu disiasati menjadi sebuah kontribusi nyata bagi geliat ekonomi hijau dan estetika lingkungan perdesaan.

# Dusun Gerselo

Berakar kuat di kawasan subur Kapanewon Jetis, Bantul, Dusun Gerselo tumbuh menjadi salah satu kantong penggerak ekonomi domestik yang tangguh melalui denyut nadi usaha mikro, kecil, dan menengah (UMKM). Dusun ini tidak sekadar menjadi tempat bermukim, melainkan sebuah ruang inkubasi sosial tempat masyarakatnya merajut kemandirian finansial tanpa kehilangan ikatan komunal adat pedesaan. Di bawah pilar Trilogi Panguripan—yang menyelaraskan pemenuhan pangan, sandang, dan kesehatan—Gerselo berhasil memetakan potensinya ke dalam lanskap ekonomi kreatif yang variatif dan berdaya saing tinggi.

Potensi lokal Dusun Gerselo membentang luas mulai dari sektor kuliner tradisional yang merawat cita rasa autentik Nusantara, lini peternakan rakyat yang menopang ketahanan pangan, hingga sektor jasa konveksi dan kerajinan tangan yang presisi. Ketangguhan UMKM di dusun ini lahir dari tangan-tangan terampil warganya yang jeli melihat peluang pasar; sebagian besar berani beralih haluan profesi demi menciptakan lapangan kerja baru di tanah kelahiran mereka. Dengan semangat kolektif dan keterbukaan terhadap inovasi, Dusun Gerselo tidak hanya berkontribusi dalam melestarikan warisan leluhur, tetapi juga menjelma sebagai panggung nyata bagi perputaran roda ekonomi makro Kabupaten Bantul yang mandiri, berdaulat, dan berkelanjutan.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# KUE IQBAL

KUE IQBAL
DAMISEH

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

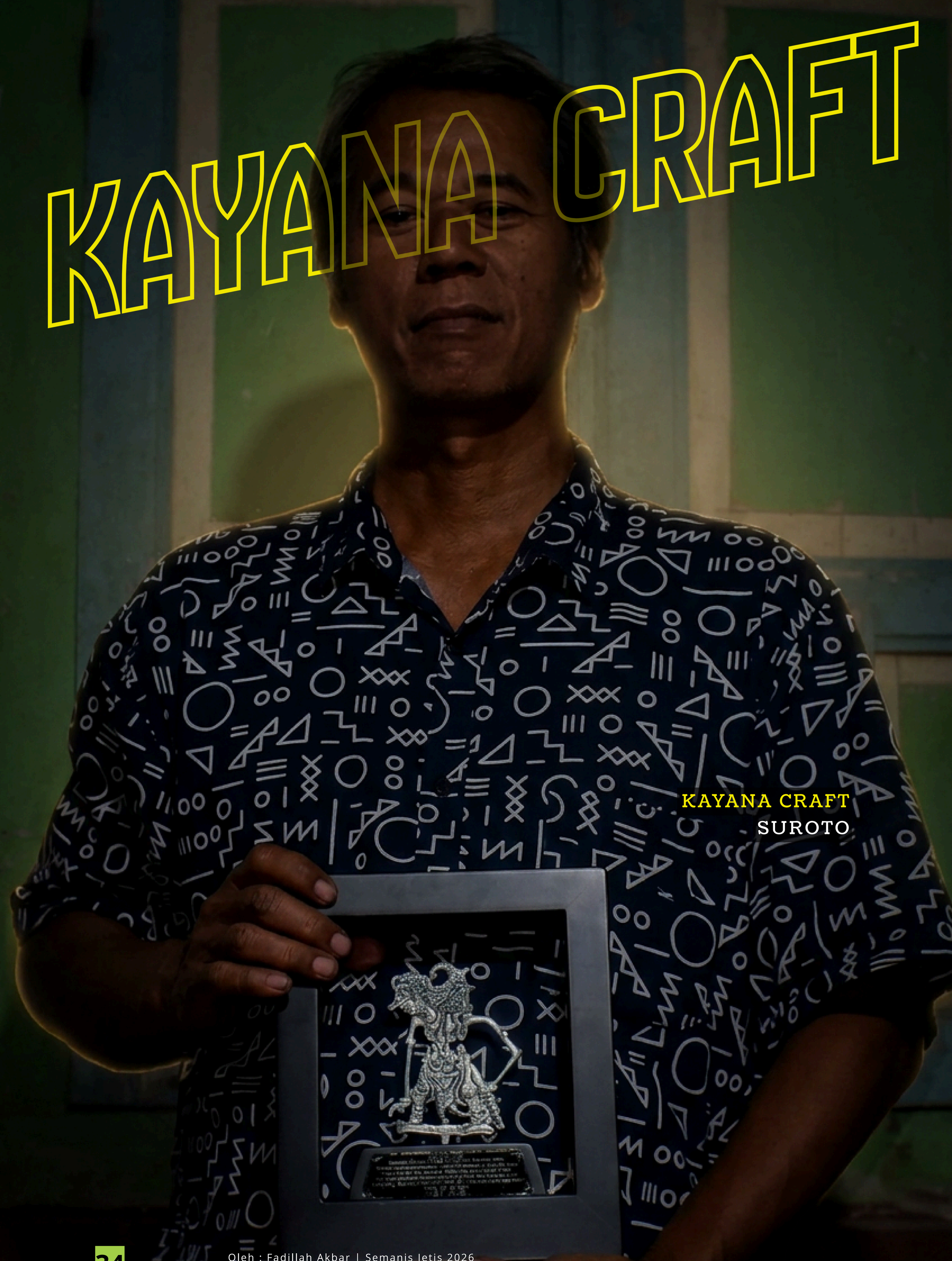
Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Kue Satu & Gulo Kacang Sulang merupakan unit usaha kuliner tradisional di Dusun Sulang, Patalan, Jetis, Bantul, yang lahir dari buah kematangan pengalaman dan ketekunan sang pemilik. Sebelum memutuskan untuk berdikari, sang pemilik telah menimba ilmu dan mengasah keahliannya sebagai karyawan di sebuah rumah produksi kue satu lokal selama sepuluh tahun penuh. Berbekal modal kompetensi teknis yang kuat tersebut, beliau kemudian memberanikan diri untuk merintis lini produksi mandiri yang kini telah berjalan sukses selama lima tahun terakhir. Mengandalkan skema konsinyasi atau titip-jual di jaringan toko-toko kelontong sekitar, usaha ini secara konsisten melakukan penyetoran produk sebanyak dua kali dalam seminggu, dengan omzet yang dihasilkan berkisar antara Rp250.000,00 hingga Rp300.000,00 untuk setiap kali perputaran setoran.

Sebagai upaya merespons daya beli masyarakat yang beragam, rumah produksi ini menawarkan variasi ukuran kemasan kue satu yang ekonomis, yakni pack besar seharga Rp8.000,00 dan pack kecil senilai Rp4.000,00. Selain kue satu yang berbahan dasar kacang hijau, komoditas unggulan lain yang menjadi pilar pendapatan rutin usaha ini adalah gulo kacang—penganan manis-gurih tradisional khas Jawa—yang dibanderol dengan harga sangat merakyat, yaitu Rp5.000,00 per bungkus. Tidak berhenti pada produk titipan massal, pemilik juga memperluas diversifikasi usahanya dengan memproduksi jahe bubuk instan dan kacang bawang gurih melalui sistem made-by-order atau diproses hanya saat pesanan masuk, sebuah strategi taktis untuk menjaga kesegaran produk sekaligus mengoptimalkan efisiensi perputaran modal kerja.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# KAYANA CRAFT



KAYANA CRAFT
SUROTO

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Perjalanan usaha Ibu ini dimulai setelah beliau lulus SMA, ketika bergabung sebagai pengrajin di sebuah usaha batik kayu. Bertahun-tahun menekuni pekerjaan tersebut membentuk keterampilan, pengalaman, dan kepercayaan dirinya hingga akhirnya memberanikan diri untuk merintis usaha batik kayu secara mandiri. Usaha yang dibangun berkembang dengan baik, namun pandemi COVID-19 menjadi ujian yang berat. Permintaan pasar berhenti hampir sepenuhnya sehingga usaha yang telah dirintis terpaksa mengalami kemunduran.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Di tengah kondisi tersebut, sebuah kesempatan baru datang melalui permintaan pembuatan figur wayang berbahan aluminium. Meskipun belum pernah mengerjakannya, beliau berani mencoba dan berhasil menghasilkan produk yang sesuai dengan harapan pelanggan. Seiring berjalannya waktu, beliau terus mengembangkan variasi produk, di mana desain figur wayang yang dibuat dapat disesuaikan dengan kebutuhan atau permintaan pelanggan. Dengan terus belajar, berinovasi, dan menjaga kualitas produk, usaha tersebut mampu menjangkau pasar yang lebih luas.

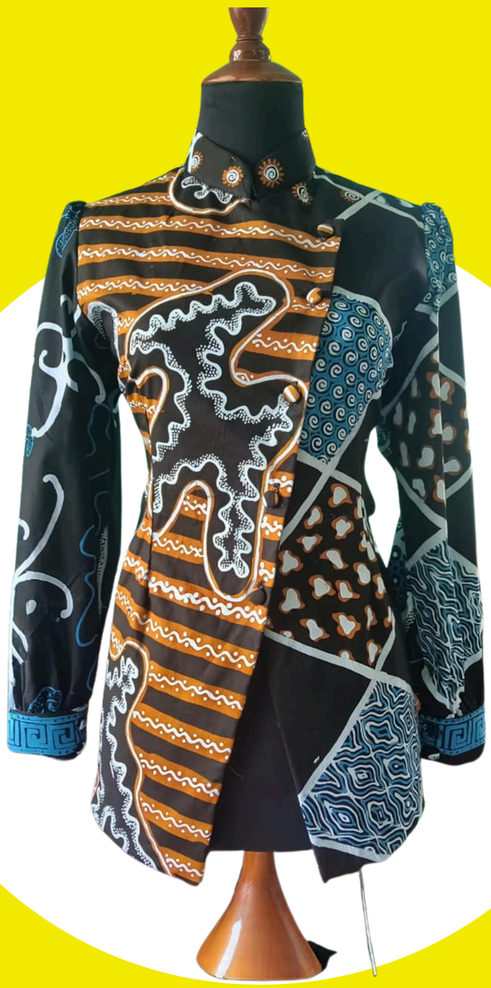
Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

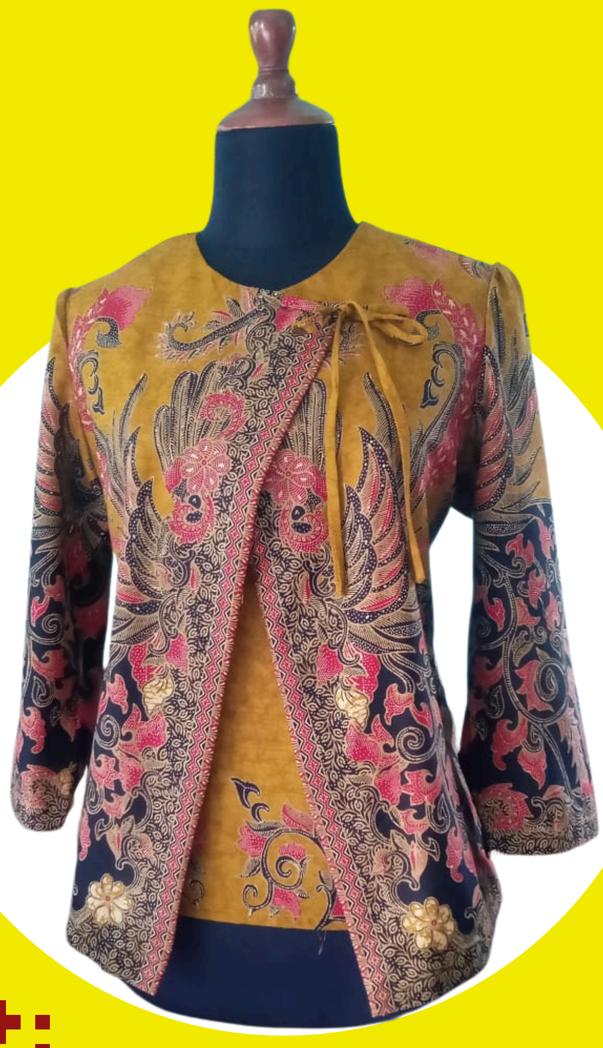
Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

# ALISHA COLLECTION

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026





SCAN HERE

Alisha Collection merupakan penyedia jasa konveksi rumahan terkemuka di wilayah Jetis yang dirintis dan dikembangkan secara mandiri oleh Ibu Widianti. Embrio lini usaha ini berakar dari sebuah keputusan besar sang pemilik yang semula bekerja di pusat Kota Yogyakarta. Mengingat jarak tempuh dari rumah yang cukup jauh serta tanggung jawabnya yang kian besar sebagai seorang ibu rumah tangga, Ibu Widianti kemudian memilih bertransformasi dengan membuka jasa jahit mandiri langsung dari huniannya. Keputusan strategis tersebut terbukti tepat; seiring berjalannya waktu, dedikasi dan kualitas garapan yang presisi membuat volume pesanan dari pelanggan terus melonjak tajam melampaui kapasitas produksi personalnya.

# TELUR BEBEK BAPAK WAWAN

WAWAN

Telur Bebek Bapak Wawan merupakan unit usaha peternakan unggas mandiri di wilayah RT 50 yang dirintis oleh Bapak Wawan sebagai wujud keberanian dalam beralih haluan profesi. Sebelum mendedikasikan diri di dunia peternakan, Bapak Wawan menghabiskan waktu selama 20 tahun bekerja keras di sebuah bengkel las. Titik balik usahanya terjadi ketika beliau menyadari bahwa alokasi waktu dan besarnya tenaga yang dikeluarkan di bengkel tersebut tidak lagi sepadan dengan pendapatan yang dibawa pulang. Didorong oleh keinginan kuat untuk memperbaiki taraf ekonomi keluarga, beliau memutuskan menyudahi profesi lamanya dan membangun peternakan bebek petelur dari nol, yang kini menjadi sumber penghasilan utama yang menjanjikan.

Melalui pengelolaan peternakan yang tekun dan telaten, usaha ini kini mampu memproduksi rata-rata 90 butir telur bebek segar setiap harinya. Untuk menjaga kestabilan pasokan dan efisiensi operasional, Bapak Wawan menerapkan sistem distribusi berkala di mana penjualan atau penyetoran komoditas dilakukan setiap lima hari sekali kepada para pelanggan dan pengepul. Telur bebek mentah berkualitas tinggi hasil peternakannya ini dipasarkan dengan harga yang sangat kompetitif dan terjangkau, yaitu Rp2.000,00 per butir. Langkah diversifikasi profesi yang diambil oleh Bapak Wawan ini menjadi bukti nyata bagaimana sektor peternakan rumahan mampu menjadi solusi finansial yang kokoh sekaligus penopang ketahanan pangan di tingkat rukun tetangga.

*“Dalam pengabdian yang takkan pernah usai,”* Semanis Jetis 2026.

Oleh : Fadillah Akbar | Semanis Jetis 2026

UNIVERSITAS
GADJAH MADA

KULIAH KERJA NYATA PEMBELAJARAN PEMBERDAYAAN MASYARAKAT
UNIVERSITAS GADJAH MADA
KKN-PPM
UGM

# SEMANIS JETIS